
MANDARINI CINESI AL COGNAC

Ingredienti:

- mandarini cinesi molto piccoli circa gr 700,
- 1 bottiglia circa di ottimo cognac,
- liquore cointreau gr 200,
- zucchero gr 200,
- 3 chiodi di garofano,
- 1 baccello di vaniglia.

Lavate i mandarini, quindi teneteli a bagno in acqua fredda corrente per circa due ore, poi scolateli bene, stendeteli su un telo affinché perdano più acqua possibile, con un grosso ago sforacchiateli in due o tre punti, metteteli a strati in un vaso, spolverizzando strato per strato con dello zucchero, unite i chiodi di garofano e mezza stecca di vaniglia, il Cointreau e tanto Cognac quanto basta per coprirli completamente. Incoperchiate il vaso e attendete tre mesi prima di gustarli.